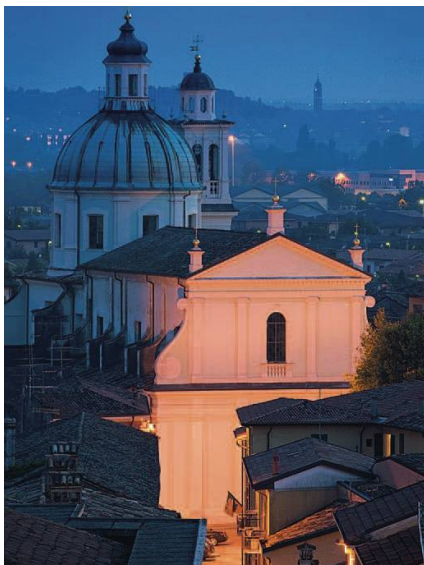


Vivere Slow

Qui nacque San Luigi. E l'arte della cucina

# Castiglione delle Stiviere



**L'IMMAGINE**  
A sinistra: una veduta di Castiglione delle Stiviere (Mantova) con la cupola della Basilica Santuario intitolata a San Luigi Gonzaga che qui nacque nel 1568  
Sopra: la mappa dell'area

## Inno al tortello di zucca nella terra dei Gonzaga



CARLO PETRINI

**C**ASTIGLIONE DELLE STIVIERE è il capoluogo ideale di quella sorta di terra di confine che è l'alto Mantovano. A metà strada tra Brescia e Verona, il suo territorio è dolce e poggia ai piedi delle colline che delimitano il lago di Garda, mentre da sud raccoglie le influenze emiliane, così forti nella cultura e nella gastronomia locale. La forza delle influenze dei territori vicini non è un fatto puramente geografico, ma fonda le radici nella storia.

Durante il periodo delle signorie quest'area fu, infatti, lungamente contesa tra famiglie e casate diverse, tra le quali i Visconti di Milano e gli Scaligeri di Verona, che si sono succeduti al governo del territorio con al seguito le loro corti e i loro maestri e cuochi di casa fino all'affermazione della casata dei Gonzaga, che ha regnato

su queste terre da metà del Quattrocento per i due secoli a seguire. E fu Castiglione delle Stiviere a dare i natali a San Luigi Gonzaga, patrono della gioventù, al quale Castiglione dedica anche una bellissima basilica in stile barocco. Alla metà del Seicento, qui ha vissuto una delle figure di riferimento per lo studio della storia della gastronomia italiana: Bartolomeo Stefani, capocuoco di casa Gonzaga che, prima di approdare nel Mantovano, aveva prestato servizio in diverse corti importanti del Nord Italia. Nipote di Giulio Cesare Tirelli, capocuoco della Serenissima Repubblica di Venezia, era un profondo conoscitore dei prodotti di tutta la penisola. Certo, i pranzi di corte non avevano molto a che fare con le abitudini alimentari del popolo, e nei sontuosi banchetti dell'epoca i piatti erano traboccanti di spezie esotiche e

zucchero, ingredienti quasi sconosciuti fuori dal palazzo. Per chi volesse assaggiare le specialità di questo territorio, consiglio un passaggio da *Hostaria Viola*, che proprio a Castiglione offre la possibilità di sperimentare i piatti e i sapori tipici della tradizione, tra i quali gli immancabili tortelli di zucca, il fantastico riso alla pilota, i tortelli amari di Castelfoglio, paese limitrofo dal quale proviene la famiglia della cuoca. Nel trattare rispettosamente e senza fronzoli le materie prime, Alessandra non disdegna incursioni nel patrimonio storico lasciato proprio da Stefani, del quale propone anche una rivisitazione della ricetta della fa-

raona. Menzione d'onore per la carta dei vini: Paolo, marito di Alessandra, cura con grande passione una selezione attenta alle specificità del territorio e ai produttori naturali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ALTA BADIA

CHEF DAYS

Tavole rotonde, master class, degustazioni per parlare di gastronomia sostenibile con i protagonisti della ristorazione, esperti dell'alimentazione e produttori di vino. "Care's - Ethical Chef Days" è la prima edizione del progetto ideato da Norbert Niederkofler, (ristorante St. Hubertus hotel Rosa Alpina di San Cassiano), Paolo Ferretti e Giancarlo Morelli. L'evento riunisce in Alta Badia, dal 17 al 20 gennaio, grandi nomi per parlare di territorio, etica, ricerca e formazione, con focus su prodotti locali e stagionalità, riciclo e riutilizzo degli scarti alimentari. A rappresentare l'Italia, anche Davide Scabin, Eugenio Boer, Anthony Genovese, Filippo La Mantia, Niko Romito, Claudio Sadler, Massimo Bottura. Tra gli appuntamenti, il 18 gennaio, le masterclass al Castel Colz con Pino Cuttaia (Ristorante La Madia di Licata) e Vladimir Mukhin (White Rabbit di Mosca), assieme al sommelier Hubert Kastlunger (AIS Alto Adige). Da segnalare, il 20 gennaio, presso la Casa della Cultura (La Villa), la Chef's Talk su foraging, riciclo e stagionalità con Rodolfo Guzman, Michel Bras, Torsten Vildgaard, Ana Ros, Sasu Laukkonen, Noris Cunaccia. (mdc)



L'OSTERIA

HOSTARIA VIOLA

Sapori tipici della tradizione: tortelli di zucca, riso alla pilota, tortelli di Castelfoglio, Via Verdi 32 Castiglione delle Stiviere (Mantova) Tel. 0376-670000



zucchero, ingredienti quasi sconosciuti fuori dal palazzo.

Per chi volesse assaggiare le specialità di questo territorio, consiglio un passaggio da *Hostaria Viola*, che proprio a Castiglione offre la possibilità di sperimentare i piatti e i sapori tipici della tradizione, tra i quali gli immancabili tortelli di zucca, il fantastico riso alla pilota, i tortelli amari di Castelfoglio, paese limitrofo dal quale proviene la famiglia della cuoca. Nel trattare rispettosamente e senza fronzoli le materie prime, Alessandra non disdegna incursioni nel patrimonio storico lasciato proprio da Stefani, del quale propone anche una rivisitazione della ricetta della fa-

## LA STORIA ATTRAVERSO IL RITRATTO DEI SUOI PROTAGONISTI.



Opera composta da 28 uscite. Ogni uscita a 7,00 € in più.

1. Pericle - 2. Alessandro Magno - 3. Giulio Cesare - 4. Augusto e Costantino - 5. Carlo Magno - 6. Federico Barbarossa - 7. Gengis Khan - 8. Giulio II - 9. Cristoforo Colombo - 10. Carlo V - 11. Elisabetta I - 12. Luigi XIV - 13. Pietro il Grande - 14. Robespierre - 15. Napoleone - 16. Garibaldi - 17. Lincoln - 18. Regina Vittoria - 19. Gandhi - 20. Lenin e Stalin - 21. Hitler e Mussolini - 22. Roosevelt - 23. Mao - 24. John F. Kennedy - 25. Giovanni XXIII - 26. Reagan e Thatcher - 27. Gorbaciov - 28. Nelson Mandela

**IL CAFFÈ DELLA STORIA.** Un'opera inedita dedicata ai protagonisti della storia dell'umanità. Il racconto del contesto in cui hanno vissuto e degli accadimenti fondamentali per comprendere il nostro oggi. E in più, il file mp3 con l'audio del racconto da scaricare. Un'opera che farà storia.



iniziative editoriali.repubblica.it  
Segui su le Iniziative Editoriali

**IL 1° DVD PERICLE raccontato da Luciano Canfora DA VENERDÌ 15 GENNAIO con la Repubblica + L'Espresso**